

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Elétrica 8L com Torneira - Linha 550/600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFD8L300	Modelo:	HRFD8L300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780056

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD8L300
EAN	8437006780056
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	4–7 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica de bancada 8L, ideal para fritos estaladiços. Construção robusta em inox, termostato de segurança e torneira de drenagem.

Descricao Completa

Para o chefe que exige consistência e durabilidade, a **Fritadeira Elétrica 8L** com torneira redefine a eficiência na sua cozinha profissional. Concebida em aço inoxidável robusto, este equipamento garante uma confeitão rápida e uniforme de todos os seus fritos, desde batatas a rissóis. A sua capacidade de 8 litros e o sistema de controlo de temperatura preciso asseguram resultados estaladiços e dourados, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento e prolongando a vida útil do óleo.

Fritadeira Elétrica 8L — Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Material do Tanque e Chassis	Aço Inoxidável
Potência Elétrica	3.8 kW
Termostato de Trabalho	Regulável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	Reajustável a 230° C (20A)
Contator	20A
Resistência	Aço Inoxidável Polido
Torneira de Drenagem	Sim

Indicador de Nível de Óleo	MAX-MIN
Dimensões Úteis (LxPxA)	300x500x356 mm
Dimensões do Cesto (LxPxA)	220x240x100 mm
Peso Líquido	10 kg

Aplicações Profissionais

Esta **frigideira industrial** é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bars, e hotéis que necessitam de um equipamento compacto, mas de alto rendimento. Perfeita para preparar rapidamente entradas, acompanhamentos como batatas fritas, rissóis e croquetes, ou até pequenos pratos de peixe e marisco. A sua integração na linha 550/600 facilita o planeamento de bancadas, sendo um ativo valioso para o seu negócio.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, esta **fritadeira profissional** oferece não só durabilidade, mas também uma facilidade de limpeza excecional, crucial para manter os mais altos padrões de higiene. A presença de uma torneira de drenagem simplifica a manutenção diária, permitindo a substituição eficiente do óleo. Com termostatos de trabalho e segurança independentes, garante um controlo térmico superior e proteção acrescida, assegurando fritos perfeitamente cozinhados sem comprometer a segurança da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a vida útil do óleo nesta fritadeira??

A fritadeira possui um indicador de nível de óleo MAX-MIN, que ajuda a manter a quantidade ideal para evitar o sobreaquecimento. A torneira de drenagem facilita a filtragem e substituição regular do óleo, prática essencial para prolongar a sua durabilidade e manter a qualidade dos fritos.

Qual a importância do termostato de segurança reajustável??

O termostato de segurança a 230° C reajustável oferece uma camada adicional de proteção, desligando automaticamente o equipamento em caso de sobreaquecimento. Esta funcionalidade é crucial para prevenir acidentes e proteger o equipamento contra danos, garantindo uma operação segura na cozinha.

Este equipamento é fácil de limpar??

Sim, o tanque e o chasis são fabricados em aço inoxidável e possuem linhas curvas. Este design foi concebido para simplificar a limpeza, evitando a acumulação de resíduos e facilitando a manutenção diância. A torneira de drenagem também contribui para uma higienização mais eficiente.

Em que tipo de estabelecimentos esta fritadeira elétrica é mais recomendada??

É ideal para cozinhas de pequena a média dimensão em restaurantes, cafés, snack-bars ou estabelecimentos de take-away que procuram um equipamento fiável e eficiente para a confeção de fritos diversos. A sua robustez e facilidade de operação tornam-na adequada para uso diário intenso.

Quais as vantagens do cesto de alta qualidade incluído??

Os cestos de alta qualidade são projetados para suportar o uso contínuo em ambientes profissionais, resistindo a altas temperaturas e ao peso dos alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade, minimizando a necessidade de substituição frequente e assegurando uma melhor experiência de confeção.